



Spiedini di Salame Rapellino Classico e tris di cavolfiori

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 800g cavolfiori di diversi colori e cavolo romanesco
- 200g Salame Rapellino Classico
- 40g nocciole

Preparazione

1. Dividere il cavolfiore e il cavolo romanesco in cimette, lavarle e cuocerle al vapore per circa 10 minuti.
2. Tritare le nocciole grossolanamente e farle tostare per un paio di minuti in una padellina antiaderente senza grassi finché risultano leggermente dorate.
3. Comporre gli spiedini alternando le cimette di cavolfiore e di cavolo romanesco con le fette di Salame Rapellino Classico chiuse a fiore. Spolverizzare con le nocciole tostate e servire.